

OFFRE VALABLE
JUSQU'AU
31 MARS 2022



SÉLECTION SPÉCIALE

JAMBON ENTIER AVEC OS

VPF origine : France
10 Kg environLe Kg : **4€20***

EPAULE ENTIERE AVEC OS

VPF origine : France
6 Kg environLe Kg : **3€20***

POITRINE ENTIERE AVEC OS

VPF origine : France
6 Kg environLe Kg : **4€20***

DEMI PORC AVEC TÊTE

VPF origine : France
45 Kg environLe Kg : **3€20***

LONGE ENTIERE AVEC FILET MIGNON ET AVEC OS : côtes premières et échine + un rôti

VPF origine : France
10 Kg environLe Kg : **4€90**

GORGE

VPF origine : France
3 Kg environLe Kg : **3€20**

FOIE DE PORC

VPF origine : France
3 Kg environLe Kg : **2€50**

BARDIERE

VPF origine : France
3 Kg environLe Kg : **2€85**

BOYAUX : DROIT DE BŒUF POUR SAUCISSON A CUIRE

(longueur de 9 m) La pièce : **8€30**

BOYAUX : MENU DE PORC POUR DIOTS DE SAVOIE

(pour 18 Kg de fabrication) La pelote double : **4€99**

ASSAISONNEMENT : SPECIAL DIOTS DE SAVOIE

(pour 50 Kg de fabrication) Le paquet : **18€90**

* + 0,50 € / kg pour toute découpe spéciale.



QUI SOMMES-NOUS ?

Découvrez l'Atelier de Gustave, un atelier entièrement dédié à la découpe de la viande. Installée à Rumilly depuis 2008, notre équipe de 60 personnes sélectionne, découpe et conditionne une viande à la traçabilité garantie et vous offre la meilleure qualité et la plus grande fraîcheur.

COMMENT ÇA MARCHE ?

1 COMMANDEZ VOTRE VIANDE

de 9h à 17h du lundi au vendredi de 9h à 10h30 le samedi

04 50 10 65 00 ou sur
atelierdegustave.fr

(en caissette de 3 kg environ)



2 RETIREZ VOTRE COMMANDE 48H APRÈS

à l'accueil Horaire défini lors de la commande

de 14h à 17h le lundi
de 9h à 17h du mardi au vendredi
de 8h à 10h30 le samedi



3 RÉGLEZ SUR PLACE par CB ou par chèque.



VIANDE D'ORIGINE
**100 %
FRANÇAISE**

DÉCOUPÉE ET
CONDITIONNÉE
**DANS NOTRE
ATELIER**

RETRAIT
SUR PLACE



Suivez-nous sur



ATELIER DÉCOUPE DE VIANDE ZA DE BALVAY - RUMILLY SUD
43 Avenue Arcalod - 74150 RUMILLY - Tél. : 04 50 10 65 00

Texte - © Fobla.com - © Tailleur / Photocuisine - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr. Ne pas jeter sur la voie publique.



**Nouveau ! Vous pouvez passer
votre commande directement sur
atelierdegustave.fr**

PORTES OUVERTES VENDREDI 22 OCTOBRE 2021 DE 9H À 12H30

VISITE GUIDÉE • PRÉSENTATION DE LA GAMME COMPLÈTE • DÉGUSTATIONS • CONSEILS

OFFRE
SPÉCIALE

UNE CAISSETTE DE 8 DIOTS DE SAVOIE OFFERTE*

pour toute commande passée ou retirée LE 22/10/21 * Offre limitée à une seule caissette par foyer, dans la limite des stocks disponibles.

À CHAQUE RECETTE SA CAISSETTE !

Pour vos barbecues, faites la différence avec **NOS PIÈCES DE VIANDE 100 % D'ORIGINE FRANÇAISE !** Découpées et travaillées sur place par nos bouchers, elles vont vous faire fondre de plaisir. Notre viande de bœuf est notamment sélectionnée parmi les meilleures races dont la Charolaise ou la Limousine.



SPÉCIAL PLANCHA 3 kg

- Assortiment tranchés fins : 1,5 kg de pièce à fondue** + 1,5 kg de filet de dinde Le Kg : **11€90**
- Assortiment tranchés fins : 1 kg de pièce à fondue** + 1 kg de filet de dinde + 1 kg de filet de canard Le Kg : **13€50**

LE BŒUF 3 kg

100% viande bovine française

- Bourguignon*** Le Kg : **6€95**
- Pot au Feu* A/Os Le Kg : **5€95**
- Braisé** Le Kg : **8€95**
- 20 faux Filet*** Le Kg : **15€95**
- 18 pavés rumsteak*** Le Kg : **15€95**
- 20 pavés en tournedos** Le Kg : **14€95**
- 15 entrecôtes*** Le Kg : **16€95**
- 4 côtes de bœuf de 800g Le Kg : **15€50**
- 15 steaks** + rosbif** 1kg Le Kg : **13€90**
- 3 rosbifs** de 1kg Le Kg : **13€90**
- 22 steaks** Le Kg : **13€90**
- 15 basses côtes** Le Kg : **10€50**
- Pièce à Fondue** Le Kg : **13€90**
- 20 hachés de boeuf de 120 gr Le Kg : **9€90**



LE VEAU 3 kg

100 % Veau des Frères Devon élevé en région Rhône-Alpes

- Rôti épaule 1,5 kg + 10 côtes** Le Kg : **14€90**
- Blanquette 1,5 kg + 12 escalopes*** Le Kg : **14€90**
- 20 côtes*** Le Kg : **15€90**
- Blanquette sans os*** Le Kg : **12€90**
- Rôti noix 1,5 kg + 10 Osso Bucco*** Le Kg : **16€90**



L'AGNEAU 3 kg

100 % Agneau de nos terroirs

- ¼ avant agneau (1 épaule, 1 poitrine, ½ collier + 5 côtes) Le Kg : **9€95**
- ¼ arrière agneau (1 gigot + 12 côtes) Le Kg : **11€95**
- ½ agneau (1 gigot + 1 épaule + ½ collier + 1 poitrine + 18 côtes) Le Kg : **10€95**
- 30 côtes d'agneau** Le Kg : **14€90**
- 15 tranches de gigot*** avec os Le Kg : **14€90** (selon disponibilité)
- Assortiment collier 1,5 kg / poitrine 1,5 kg** Le Kg : **5€95**



LE PORC 3 kg

100 % Viande de Porc Français

- 20 côtes de Porc 1^{ère} Le Kg : **5€20**
- 10 côtes de Porc 1^{ère} et 7 côtes échines Le Kg : **5€20**
- 15 côtes de Porc échines Le Kg : **5€20**
- Rôti de Porc sans os (filet / échine) Le Kg : **7€20**
- Rouelle de Porc Le Kg : **5€20**
- ½ Longe (13 côtes + rôti 1 kg) Le Kg : **6€20**
- 25 escalopes Le Kg : **7€25**
- 8 filets mignons Le Kg : **12€90**
- Sauté de Porc Le Kg : **5€50**
- Travers / Ribbs Le Kg : **6€90**



DEMI-SEL 3 kg

- Assortiment : 1 poitrine + 1 jambonneau + 1 palette + 1 cotty Le Kg : **5€95**
- Assortiment : 1 kg de choucroute + 6 diots fumés + 1 jambonneau + 1 poitrine Le Kg : **5€95**



Les 1, 2 ou 3 étoiles correspondent au potentiel de qualité. Le nombre de pièces indiqué est donné à titre indicatif, sur la base de colis de 3 kg environ.

LA SAUCISSERIE 3 kg

- 40 saucisses viennoises (4 lots de 10 sous vide) Le Kg : **6€90**
- 25 saucisses blanches de veau (5 lots de 5 sous vide) .. Le Kg : **8€90**
- 30 saucisses ménage (porc / bœuf) Le Kg : **5€15**
- 50 chipolatas / ou 50 merguez / ou 25 chipolatas + 25 merguez Le Kg : **6€95**



LA VOLAILLE 3 kg

100 % Volaille française

- 20 escalopes de dinde Le Kg : **9€50**
- 2 cuisses de dinde + 12 escalopes Le Kg : **6€90**
- 3 filets de dinde Le Kg : **8€50**
- 3 cuisses de dinde Le Kg : **5€50**
- Filet de canard Le Kg : **14€90**



PRODUITS 100% NATUREL

PRODUITS ÉLABORÉS

- 4 ROTIS DE VEAU FARCIS DE 800 G Le Kg : **14€95**
- 20 PAUPIETTES DE VEAU Le Kg : **15€90**
- 30 CRÉPINETTES Le Kg : **9€50**

LA SAUCISSERIE

- 30 DIOTS DE SAVOIE Le Kg : **7€90**
- 6 SAUCISSONS À CUIRE Le Kg : **7€90**
- FARCE Le Kg : **6€25**
- CHAIR Le Kg : **5€50**

VOLAILLE RHÔNE-ALPES

- 12 BLANCS DE POULET Le Kg : **9€90**
- 12 CUISSÉS DE POULET Le Kg : **4€50**
- 30 PILONS DE POULET Le Kg : **5€50**
- 20 HAUTS DE CUISSE DE POULET Le Kg : **5€50**

